

Kokokoro

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **37**
- SRM **30**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (58.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (14.7%)	79 %	16
Ziarno	Crystal Castle Malting	0.5 kg (14.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.9%)	68 %	1200
Cukier	Cukier kandyzowany	0.1 kg (2.9%)	100 %	0
Na gotowanie				
Ziarno	Otręby owsiane	0.1 kg (2.9%)	60 %	2
Ziarno	Jęczmień prażony	0.06 kg (1.8%)	55 %	985
Gotowanie				
Ziarno	Płatki owsiane	0.05 kg (1.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	6.3 %
Lub inny chmiel o nutach żywicznych lub korzennych				

Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	15 min	5.6 %
---------------------------	---------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	20 g	Starter 1.5 litra 6BLG

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	100 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe	250 g	Fermentacja cicha	15 dni
Wiórki prażone na patelni lub w piekarniku, odsączone ręcznikiem papierowym.				
Dodatek smakowy	Płatki cedrowe	15 g	Fermentacja cicha	15 dni
Klarowanie	Gips piwowarski	1.5 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Chalk CaCO ₃	4 g	Zacieranie	90 min